

# Sernik królewski

**Czas wykonania:** 3 h **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

## Składniki:

### Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny (250 g)
- ¾ szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- 3 żółtka
- 2 łyżki śmietany

### Masa serowa:

- 600 g sera białego
- 4 serki homogenizowane waniliowe (4 x 150 g)
- 1 budyń śmietankowy
- 6 żółtek
- 1 szklanka cukru
- 1 kostka masła (200 g)
- 3 białka
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia



## Przygotowanie:

### Ciasto:

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić i podzielić na pół. Jedną połowę ciasta zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki, a drugą połowę ciasta podzielić na 4 części, każdy kawałek zawinąć w folię i włożyć do zamrażalnika na 2 godziny.

### Masa serowa:

Ser zmielić 2-krotnie.

Białka oddzielić od żółtek, dodać do białek szczyptę soli i ubić pianę. Masło rozpuścić i ostudzić.

Ser zmiksować z resztą składników, dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką.

Połowę ciasta (to schowane do lodówki) rozsmarować na spód formy (forma 22 x 27 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie na ciasto wylać masę serową i na wierzch zetrzeć na grubych oczkach drugą połowę zamrożonego ciasta.

Piec 50 minut – 1 godzinę w 200 stopniach.